

# INFORME

DEL

CONSUL GENERAL DE MEXICO EN SAN FRANCISCO, CALIFORNIA

(E. U. A.)

SOBRE LA IMPORTANCIA

DE LA

## EXPLOTACION DEL DURAZNO

EN CALIFORNIA



MEXICO

IMPRESA Y FOTOTIPIA DE LA SECRETARIA DE FOMENTO

Callejón de Betlemitas núm. 8

—  
1910



305a 14 N.M.P.

637.922  
M57d

## EXPLOTACION DEL DURAZNO EN CALIFORNIA

El durazno está considerado como la fruta por excelencia, entre las deciduas, de California. Hubo un período en que el plantío del ciruelo tomó precedencia; mas, en la actualidad el de árboles de durazno está en ascendencia é indica llegar á superar en área al de cualquiera otra de estas frutas en el Estado.

La importancia comercial que el durazno ha adquirido, para bien de California, puede decirse que fué augurada desde la época de los placeres, hacia el año de 1855. En Coloma, donde se hizo el descubrimiento del oro, había un árbol que en 1854 dió 450 duraznos, que fueron vendidos á tres pesos cada uno; y en 1855, seis árboles dieron 1,100 y se vendieron por igual cantidad de pesos. Desde entonces, sin duda, Coloma no ha percibido precio semejante por sus duraznos, pero el condado donde se halla, esa población "El Dorado Country" cuenta hoy 121,500 árboles de durazno en fruto y 14,500 en vía de desarrollo, con una cosecha, que, en la estación de 1907 á 1908 fué de 250,000 libras.

En esa misma estación, en la Primavera de 1908, había, en 158 condados del Estado, 5,169,337 árboles de durazno en fruto y 2,074,879 en crecimiento, ocupando una área de 93,000 acres aproximadamente con un producto de 157,392,522 libras que, valorizadas al bajo promedio de 2 centavos por libra para el horticultor equivale á 3.147,850.44 dólares.

Estas cifras, computadas y ratificadas, de fuentes que, por su carácter fiscal alejan toda sospecha de romance, ó imaginación, son la mejor historia económica de esta fru-

ta, una de las que entran, aunque no principalmente, en el conjunto de las que han sustituido en proporciones múltiples, el producto del oro que tanta celebridad ha dado á California. La ecuación es sencilla, el Estado produce, por término medio, veinte millones de oro al año; por contra, sus frutas le producen, en oro acuñado, la cifra de 95.012.747. Este fué el rendimiento en el año de 1908.

### Crecimiento y longevidad

El árbol del durazno es, en esta región, de un crecimiento muy rápido y de muy larga duración y vitalidad. Ese rápido crecimiento se asocia naturalmente con su temprana fructificación. Es el primero de los árboles frutales de California que adquiere el desarrollo necesario para producir una cosecha provechosa. Al segundo verano de su plantación en la huerta, cuando las circunstancias son favorables, lleva á su madurez alguna fruta y rinde de 40 á 50 libras en el tercer verano; esto es, si los árboles son de las variedades apropiadas, plantados en buenas condiciones de suelo y de cielo y bajo el mejor cuidado y dirección.

### Del suelo y de la colocación del árbol

La calidad del suelo propia para el cultivo del durazno está en relación con la variedad, y la matriz que se elija para la inserción de la yema. La elección no es tan amplia como para el albaricoque.

El mejor terreno es el humus arenoso, ligero y profundo; más seco que húmedo, pero en todo caso, bien escurrido; con los elementos necesarios de fertilidad, porque el rápido crecimiento del árbol y su pesada cosecha requieren abundante alimentación. Así como en el valle, debe evitarse la proximidad al agua, en las colinas debe esquivarse la rápida percolación de los niveles más altos.

En la Nueva Inglaterra hay actualmente prósperos plantíos en terreno rocalloso y cascajoso de pobre calidad; en Maryland, Delaware y Nueva Jersey, en tierra vegetal y en tierras arenosas muy ligeras; en Pennsylvania, en suelo derivado de la descomposición, en las montañas, de las

rocas calizas y areniscas; en Carolina del Sur y en Georgia, en arena muy ligera así como en compacta arcilla roja derivada de la descomposición local de los granitos; en Michigan en colinas arcillosas; en tierra vegetal y en arenas tan ligeras que el viento las levanta; en el Noroeste de Nueva York en arcillas, cascajos y arenas que forman el antiguo lecho del Lago Ontario; en Florida, en planicies arenosas; en Kansas, en tierra negra de las llanuras. En general puede decirse que el durazno prefiere luz, calor, drenaje, tierra arenosa ó vegetal, con un subsuelo de arcilla; mas deben esquivarse las arcillas compactas que retienen la humedad, las tierras húmedas y planas y las expuestas á las heladas.

En cuanto á la colocación del plantío debe observarse, como con otros árboles frutales, las mismas reglas á propósito para protegerlos en la inflorescencia y en la tierna foliación. Lugares bajos donde el aire permanece frío; cañones profundos donde prevalecen corrientes de baja temperatura, son inadecuados. En lugares donde hiela, una inclinación que cubra al árbol de los rayos matutinos del sol generalmente le evita serio perjuicio.

#### Del cultivo

El cultivo comercial del durazno debe distinguirse del doméstico, i. e. para el uso y placer de la familia. Este último puede hacerse en casi todas partes. Mas con relación al primero, el clima es una de las consideraciones esenciales al elegir un lugar á propósito para plantarlo. El durazno es un árbol de las latitudes medias donde ni el frío ni el calor son excesivos. Es originario de la China, donde, un clima de ese carácter, muy común en América, prevalece. Un clima donde no hay cambios violentos y con una precipitación pluvial de treinta y seis á cincuenta pulgadas al año, regularmente distribuída durante el año, es un clima ideal para el cultivo de este árbol en proporciones comerciales. Una precipitación menor requiere ser sustituída por agua de irrigación.



### Poda y desahije

Estos dos procedimientos son, al decir de los horticultores californianos, el secreto de la excelencia en la calidad de la fruta. La poda sistemática y acertada produce necesariamente nueva estructura fructífera en el árbol y no sólo sino que lo prepara para la longevidad. Sin la poda el árbol adquiere una corteza dura y quebradiza que le oprime, lo debilita, y, finalmente, lo inutiliza para la fructificación.

El desahije, es decir, la supresión de una parte, muchas veces la mitad y no pocas las dos terceras partes de la fruta tierna, es no solamente el secreto de obtener fruta madura de buena calidad para el mercado sino que, en armonía con la poda, conserva la salud y asegura la futura producción del árbol. El tiempo á propósito para hacer esta operación es tan pronto como se percibe qué fruta ha de permanecer en el árbol y cuál ha de caerse espontáneamente.

### Cultivo é irrigación

La huerta, después del plantío, debe cultivarse con el mismo cuidado que una labor de maíz, aunque la práctica varía según condiciones locales. Antes de la fructificación del árbol muchos hortelanos siembran entre los árboles algunos vegetales como maíz, tomates; pero no después que ha empezado la fructificación y, á ninguna hora, patatas ó trigo. Muchos floricultores aran la tierra del plantío frecuentemente desde la Primavera hasta el mes de Julio; más, algunos de ellos en los Estados del Este y en Delaware cultivan la tierra sistemáticamente todo el año, de una manera superficial y aseguran que el durazno es tan sensible como el algodón y el tabaco, á un cultivo higiénico.

Como queda dicho, cuando las lluvias no ministran la necesaria humedad alimenticia se recurre á la irrigación; el éxito de la cual depende de usar agua suficiente en el período más temprano del desarrollo de la fruta, de tal manera que pueda suspenderse tres semanas, más ó menos, antes de que madure; asegurando de esta manera, con lo primero, el mayor tamaño, y con lo segundo, la mejor calidad de la fruta. Después de la recolección se continúa el

riego para favorecer el crecimiento de Otoño que envuelve el germen ó yemas frutales del año entrante.

### Abonos

Siempre que es necesario, porque el terreno no sea muy feraz, conviene abonarlo en Primavera y en Otoño con algún abono especial. El estiércol de establo, bien preparado, es aceptable; en su ausencia debe recurrirse á los abonos del comercio, dependiendo principalmente de las sales de potasa y de los fosfatos, en vez de los fertilizadores nitrogenosos que tienen por efecto forzar el crecimiento del árbol y sus hojas á expensas de la fruta. Muriato de potasa, Kanit, ó Sulfato de potasa, pueden usarse, sin perjuicio, en grandes cantidades; es decir, de 800 á 1,000 libras por hectárea, siempre que no se deposite muy cerca del tronco del árbol. Las sales de potasa y los fosfatos deben aplicarse al terreno antes de ararlo en Otoño, y los azoados en Primavera. Una fertilización juiciosa y atinada produce grandes resultados en la forma de refinadas cosechas y altos precios. Aun los terrenos más arenosos, más áridos, sin arcilla en el subsuelo, puede hacérseles producir la fruta más hermosa año tras año, con un cultivo y fertilización adecuados. En ausencia del abono el mejor sustituto es el cultivo por medio de repetidos volteos del suelo sin ararlo profundamente.

### Enfermedades

Las principales enfermedades del árbol, en California, y los Estados Unidos, son: La hoja encarrujada "curl leaf" (*Taphrina deformans*) un fungo que deforma la hoja y ocasiona su caída en la Primavera. Es susceptible de curación por medio del rocío con substancias químicas.

EL MOHO.—"Mildew" (*Sphaerotheca pannosa*) fungo que afecta principalmente la hoja y la rama temprano en la Primavera, pero que se concreta á ciertas variedades, prefiriendo á las de hojas serradas y sin glándulas. Susceptible de tratamiento.

MANCHA NEGRA.—"Black spot" (*Cladosporium Carpophilum*). Una de las más serias enfermedades fungosas del

durazno. Es muy contagiosa, persistente y destructora. No se conoce remedio para ella actualmente.

PLAGA DEL DURAZNO.—“Peach blight” (*Coryneum*) de carácter fungoso; fácil de combatir.

HUESO ABIERTO.—“Split pit.” Los observadores científicos han declarado que este crecimiento anormal es un fenómeno fisiológico y no una enfermedad, que no se sabe si obedece á condiciones de cultivo ó la tendencia de ciertas variedades.

Otras enfermedades y plagas son:

EL PARÁSITO AMARILLO.—El parásito roseta muy destructores.

AGALLAS DE LA RAÍZ.—Tumores irregulares en la raíz y tronco del árbol. Existe en muchas partes de los Estados Unidos y muy seriamente en Nueva Jersey, Texas y California.

NUDOSIDADES DE LA RAÍZ.—Que no debe confundirse con la anterior, pues ésta está causada por un pequeño gusano. Este nematode ataca la raíz de diversas plantas, principalmente la del durazno en Georgia, Florida y Estados del Golfo.

INSECTOS.—Los más conocidos son los siguientes:

EL PERFORADOR DEL ÁRBOL DEL DURAZNO.—“Peach tree borer” (*Sannina exitiosa*).

EL PERFORADOR ALFILER.—Coleóptero de origen europeo. Muy abundante en los Estados del Este.

EL AFIDO DE LA RAÍZ NEGRA.—“Blackroot Aphis.” (*Aphis persicea-niger*). Nueva Jersey, Delaware y Estados del Este.

EL CURCULIO.—“The Curculio.” (*onotrachelus nenufar*).

LA POLILLA BLANCA.—“White scale.” (*Diaspis lanatus*). Muy destructora. No ha invadido á California.

EL GUSANO DEL DURAZNO.—“The peach worm.” (*Anarsia lineatella*. Zell.) Muy destructor en California.

#### Variedades

De la experimentación industrial y técnica que en California se ha hecho de casi todas las variedades conocidas del durazno, ha resultado la eliminación de aquéllas que no se adaptan á sus condiciones y aceptación de las que más



provechosamente pueden explotarse. Del ejercicio de esta discreción severamente práctica y por lo mismo razonablemente segura, se llega á comprender la importancia inestimable de la selección de la variedad adrede para el lugar y el propósito del horticultor, quien, desde que proyecta el plantío sabe el uso que ha de hacer de la fruta, es decir, en qué tiempo, estado ó forma la ha de vender.

En una región á propósito, puede plantarse ventajosamente variedades tempraneras, medias y tardías, y asegurar de esta manera una larga estación fructífera. Por ejemplo, en California la estación del durazno empieza, en los distritos del interior, el 1.º de Junio con la variedad Alexander, y continúa hasta el fin de Noviembre con las variedades locales. Por supuesto que las variedades tempraneras y las tardías entran al mercado como frutas de mesa. La serie de variedades más importante consistirá en una sucesión apropiada para envase, para desecación ó para largo transporte.

El color de la fruta es un detalle de la mayor importancia en el durazno. Actualmente los empacadores se dividen entre el durazno blanco y el amarillo. El color al rededor del hueso es también de importancia, siendo preferible por los empacadores la fruta que tiene menos color en esa parte porque tiñe el líquido que le conserva, mientras que los desecadores prefieren el durazno amarillo con centro rojo, porque el color le da atractivo á la fruta seca.

#### Variedades que se cultivan en California arregladas

aproximadamente en el orden en que su fruto madura

1.—BRIGG'S RED MAY. (California). Tamaño medio á grande; redondo, blanco, chapeta roja, tempranero, susceptible al moho.

2.—JONE'S LARGE EARLY. (Nueva York). Grande, redondeado, blanco, chapeteado de rojo intenso.

3.—ALEXANDER. (Illinois). Mediano á grande, blanco verdoso, cubierto de rojo intenso, firme, jugoso y dulce, resistente al transporte, hueso libre en parte.

4.—TRIUMPH. (Georgia). Mediano, tempranero, amarillo, en parte adherente.

5.—AMSDEN. (Missouri). Semejante al anterior; menos expuesto á la hoja encarrujada.

6.—HONEY. (Lukens). Mediano, oblongo puntiagudo, blanco, manchado de carmín; muy dulce, parentesco con Peen-to.

7.—PEEN-TO. (China). Plano, bueno en el Sur del Estado.

8.—EARLY IMPERIAL. (California). Amarillo, hueso libre.

9.—YELLOW ST. JOHN. (Nueva Orleans). El más tempranero, grande, redondeado, color de naranja con chapetas rojas, jugoso, dulce, muy sávido, hueso libre.

10.—HALE'S EARLY (Ohio). Mediano á grande, casi redondo, vedioso-rojizo, carne blanca, jugoso, dulce.

11.—STRAWBERRY. (Nueva Jersey). Mediano, oval, carne blanca, jugoso, delicado de sabor, árbol robusto.

12.—BERGEN. (Nueva York). Grande, redondo, sutura profunda, amarillo, chapeta roja.

13.—FOSTER. (Massachusetts). Grande, naranjado intenso, hueso libre. El árbol muy resistente. Muy extensamente cultivado en California. Madura más temprano que el Early Grawford y es de mejor calidad.

14.—GRAWFORD EARLY.

15.—GEOGE FOURTH. (Nueva York). Grande, redondo, piel amarillo pálido, punteado de rojo, carne pálida, roja cerca del hueso, del cual se separa fácilmente, bueno. Medianamente susceptible á la hoja encarrujada.

16.—SNOW. (Americano). Grande, globular, piel clara, hermoso, casi totalmente blanco, carne blanca hasta el hueso, que es libre, jugoso, atractivo.

17.—MARY'S CHOICE. (Nueva Jersey). Grande, amarillo, tardío.

18.—RED CHEEK MELOCOTÓN. (Americano). Grande, redondeado, amarillo, con chapeta roja, carne amarilla roja hacia el hueso, que es libre.

19.—TUSKENA. (Alabama ó Mississipi). Muy grande, amarillo, hueso adherente, muy tempranero.

20.—OLDMIXON FREE. (Americano). Grande, redondeado, ligeramente oval, blanco, ligeramente amarillento ó verdioso matizado de rojo, carne blanca, tierna, jugosa, excelente y muy aromático.

21.—HONEST ABE. (California). Grande, amarillo con cha-

petas rojas, excelente calidad, no es susceptible al moho.

22.—MORRIS WHITE. Grande, oval, piel blanca crema, al madurarse, carne blanca hasta el hueso, que es libre, jugoso, dulce y tierno, bueno para la mesa y para conservas, susceptible á la hoja encarrujada.

23.—WAGER. (Nueva York). Color de limón, matizado de rojo, carne amarilla, rico, jugoso, dulce, excelente, prisco, superior calidad.

24.—MUIR. (California). Grande, á muy grande, prisco perfecto, carne amarillo claro, muy compacta, rico y dulce, exento de la hoja encarrujada, propio para el transporte, para envase y para desecación.

25.—WHEATLAND. (Nueva York). Grande, redondeado, piel amarilla de oro sombreada de escarlata, carne amarilla compacta, jugoso, dulce, fina calidad.

26.—ALBERTA. (Georgia). Muy grande, redondamente ovalado, con profunda sutura, amarillo de oro, con rayas pálidas, carne amarilla, fina, jugosa y dulce, prisco perfecto.

27.—NEWHALL. (California). Muy grande, piel amarilla con chapetas de rojo obscuro, carne amarillo profundo, jugoso, de sabor vinoso, exento de la hoja encarrujada, prisco.

28.—STUMP THE WORLD. (Nueva Jersey). Grande, fuerte, piel blanco crema, con brillante chapeta roja, carne blanca jugosa y aromática, prisco.

29.—CROWFORD'S LATE. (Nueva Jersey). Muy grande, redondeado, amarillo con chapetas rojas, carne, amarillo profundo, jugosa y tierna, muy susceptible á la enfermedad de la hoja encarrujada en algunas localidades, prisco.

30.—LEMON CLINGSTONE. (Carolina del Sur). Grande, de la configuración del limón ú oblongo, piel amarilla, fina, carne firme, amarilla, ligeramente ácido y vinoso, rojo pálido hacia el hueso, melocotón perfecto.

31.—ORANGE CLINGSTONE. Grande, redondo, marcada sutura, casi alrededor de la fruta, color naranjado profundo con chapeta roja, carne amarilla, jugoso y aromático, susceptible á la enfermedad del moho, melocotón.

32.—SUSQUEHANNA. (Pensylvania). Grande, globular, sutura limitada, piel amarilla casi cubierta de rojo, carne amarilla, dulce, jugoso con rico sabor de vino, prisco.

33.—MC. COWAN'S CLING. (California). Melocotón, amari-

llo, redondo, liso, sin sutura, carne firme, de fino grano y dulce.

34.—LOVELL. (California). Prisco, amarillo, grande, casi perfectamente redondo, carne fina sólida, amarilla hasta el hueso. Propio para envase y desecación.

35.—MC. KEVITT'S CLING. (California). Melocotón, blanco, carne muy firme, de fino grano, azucarado muy aromático, blanco hasta el hueso, piel fuerte, excelente para el transporte y el envase.

36.—MC. CLISH. Melocotón, amarillo.

37.—WYLIE CLING. (California). Melocotón, amarillo, libre de la enfermedad del hueso abierto. Bueno para envase y desecación.

38.—GENERAL BIDWELL. (California). Grande, muy amarillo con chapetas coloradas, carne muy sólida, jugosa y rica, prisco.

39.—CALIFORNIA CLING. (California). Sinónimo de Edward's Cling. Muy grande, redondo, naranjado, cubierto de rojo, carne, amarillo profundo, delicado y de rico sabor vinoso.

40.—PIQUET'S LATE. (Georgia). Muy grande, redondo, ligeramente aplanado, amarillo con chapetas rojas, carne amarilla, dulce, tierna, rica y aromática, exento de la enfermedad de la hoja encarrujada.

41.—SMOCK FREESTONE. (Nueva Jersey). Grande, amarillo, pintado de rojo. Bueno para desecar.

42.—LAGRANGE. (Nueva Jersey). Grande, oblongo, blanco verdioso, prisco. No prospera en la costa.

43.—SALWAY. (Inglés). Grande, redondeado, sutura ancha, profunda, piel vellosa, amarillo crema, chapeta escarlata, carne muy amarilla, roja en el hueso, jugoso, rico, dulce y vinoso, prisco.

44.—PHILLIP'S CLING. (California). Grande, amarillo, sin color en el hueso. Melocotón, muy rico, de color encendido.

45.—PERSIAN'S CLING. (California). Grande, piel y carne blanca, muy dulce. Bueno para envase.

46.—HEATH. (Meryland). Muy grande, piel vellosa, blanco crema, con toques de rojo pálido, carne blanco-verdiosa, muy tierno, jugoso y aromático. Exento de la enfermedad de la hoja encarrujada.



47.—STEADLY. (Missouri). Grande á muy grande, piel blanca, carne blanca hasta el hueso, firme, rica y aromática, prisco. Muy bueno para desecar.

48.—GEORGE'S LATE CLING. (California). Grande, carne blanca, colorada al rededor del hueso, hermoso color amarillo, con manchas y rayas coloradas. Bueno para el transporte. Susceptible á la enfermedad del moho.

49.—YELLOW TUSCANE. Melocotón, amarillo, muy grande. Bueno para envases.

50.—ALBRIGHT'S CLING. (California). Muy grande, amarillo, con chapetas claras. Bueno para el transporte.

51.—MC. DEVITT CLING. Uniformemente grande, amarillo dorado, rojo hacia la madurez, carne muy firme, aroma superior. Excelente para transportes.

52.—STALEY. (California). Muy grande, once y media pulgadas en circunferencia, rico, blanco crema, con muy pálidos toques de rojo, sutura plana y casi al rededor de la fruta, hueso pequeño y perfectamente libre, carne blanca hasta el hueso, muy jugosa, tierna, sabor delicioso.

53.—LEVY'S LATE. (Sin. Henrietta. Distrito de Colombia). Grande, amarillo con chapeta roja, melocotón.

54.—BILYEN'S LATE. (October). Grande, blanco verdioso con chapeta roja, carne blanquizca, prisco.

55.—DECKER. (California). Propio para transportes.



## Variedades del durazno en la Horticultura de California<sup>1</sup>

VARIEDADES	Valles de la Cos- ta Superior.	Valles de la Cos- ta Central.	Valles del inte- rior y del pie de las monta- ñas.	Valles de la re- gión monta- ñosa.	California del Sur.
Alexander.....	*	*	**	*	*
Amsden.....					*
Albright.....			*		
Bergen.....					*
Bilyen.....			*		
Brigg's May.....	*	*	*	*	*
California Cling.....		*	**		
Decker.....			*		
Early Charlotte.....	*			*	*
Early Crawford.....	**	**	**	**	**
Early York.....		*	*		*
Elberta.....	*	*	**	*	**
Foster.....	*	**	**	*	**
George Fourth.....					*
George's Late Cling.....		*	*		*
Gen. Bidwell.....			*		*
Globe.....	*			*	**
Golden Cling (Sellers).....		**	**		*
Hale's Early.....	*	*	*	*	*
Heath Cling.....		*	**		**
Henrietta (Levy's).....			**		*
Honest Abe.....		*			
Honey (Lukens').....					
Imperial.....	*		*		
Indiana Blood.....			*		*
Jones' Large Early.....			*		
La Grange.....					*
Late Crawford.....	*	**	**	*	*
Lemon Cling.....		*	*		*
Lovell.....		**	**	**	**
Mc. Devitt Cling.....			**		**
Mc. Clish Cling.....	*				
Mc. Kevitt Cling.....			*		
Mary's Choice.....		*	*		
Morris White.....		*	*		*
Muir.....	**	**	**	**	**
Newhall.....		*	*		*
Nicholl's Cling.....	*	*	*		*

<sup>1</sup> Profesor E. J. Wickson, Director del Colegio de Agricultura, Uni-  
versidad de California.

VARIETADES	Valles de la Costa Superior.	Valles de la Costa Central	Valles del interior y del pie de las montañas	Valles de la región montañosa.	California del Sur.
Oldmixon Free .....	.....	*			
Orange Cling .....	*	*	**	*	*
Peento .....	.....				*
Persian Cling.....	.....		**		
Phillip's Cling.....	*	**	**	*	*
Piquet's Late .....	.....	*	**		*
Punyan's Orange Cling ..	*	*	**	*	*
Salway.....	.....	**	**	*	**
Smock.....	.....				**
Snow.....	.....	*			*
St. John.....	.....	*	*		*
Strawberry.....	.....				*
Stump .....	.....	*	*		*
Susquehanna .....	.....	**	**		*
Triumph.....	.....		**		
Tuskena (Tuscan).....	*	*	*	*	*
Wheatland.....	.....		**		*
Wylie Cling.....	*				
Yellow Tuscany .....	.....	*	.....	.....	**

\* Indica la variedad cultivada en la región.

\*\* Indica la variedad preferentemente cultivada en la región.

### Fechas de la inflorescencia y madurez del fruto en algunas de las principales variedades <sup>1</sup>

VARIETAD	Primera flor	Plena floreescencia	Sazón del fruto
Briggs' Red May.....	Marzo 4.....	Marzo 24....	Junio 16.
Amsden's Jnne.....	" 8.....	" 25....	" 17.
Alexander.....	" 17....	" 31....	" 17.
Large Early York.....	" 4.....	" 18....	Julio 15.
Yellow St. John.....	" 4.....	" 12....	" 17.
Grawford's Early .....	" 2.....	" 15....	" 21.
Foster.....	" 4.....	" 15....	" 21.
Oldmixon Free.....	" 7.....	" 18....	" 25.
Morris White.....	" 4.....	" 15....	Agosto 3....
Muir.....	" 8.....	" 23....	" 5....

<sup>1</sup> Profesor E. J. Wickson.



3 0112 072919472

VARIEDAD	Primera flor	Plena floroscencia	Sazón del fruto
Susqueahonna.....	Marzo 4.....	Marzo 14 ...	Agosto 5.
Crawford's Late.....	" 2.....	" 14....	" 8.
Newall.....	" 4.....	" 14 ...	" 8.
Runsyon's Orange Cling....	" 2.....	" 14 ...	" 8
California Cling.....	" 2.....	" 16....	" 12
Stump the World.....	" 2.....	" 16....	" 12.
Lovell.....	Febrero 28..	" 9.....	" 14.
Nichol's Orange Cling.....	Marzo 4.....	" 14 ...	" 14.
Seller's Cling.....	" 2.....	" 14....	" 14.
Mc. Devitt's Cling.....	" 2.....	" 18....	" 16.
Mc. Kevitt's Cling.....	" 2.....	" 19....	" 19.
Wilkins Cling.....	" 3.....	" 14 ...	" 20
Indian Blood.....	" 5.....	" 25....	" 20.
Yellow Tuscany Cling.....	" 5.....	" 19....	" 21.
Lemont Cling.....	" 14....	Abril 1º....	" 21.
Smock's Late Freee.....	" 4.....	Marzo 18....	" 28
Picquet's Late.....	" 5.....	" 18 ...	Sept. 1º
Staley's California.....	" 2.....	" 15....	" 6
Henrietta (Levy's).....	" 6.....	" 15 ...	" 15.
Heath's Cling.....	" 7.....	" 14 ...	" 15.
Salway.....	" 7.....	" 9....	" 18.